NIEDERMAYR
THOMAS

KALTE VORSPEISEN – ANTIPASTI – COLD STARTERS

Südtiroler Marende | einheimischer biologischer Speck und Kaminwurz | hauseingelegtes Gemüse | Bergkäse | hausgemachtes Brot [1, 7, 10, 12]
Marenda altoatesina | speck biologico locale e salsiccia affumicata | verdure conservate in casa | formaggio di montagna | pane fatto in casa
Traditional South Tyrolean Platter | locally produced organic speck and Kaminwurz (smoked dry-cured sausage) | homemade pickled vegetables | mountain cheese | homemade bread
18€

Tatar vom einheimischen Rind | hausgemachte Senfgurken | Butter | Toastbrot [1, 7, 10]
Tartare di manzo | cetrioli sottaceto fatti in casa | burro | pane tostato
Beef tartare from locally raised cattle | homemade mustard pickles | butter | toast
90g 18€
150g 24€

Saures Rindfleisch | rote Zwiebeln | Apfelessig | Kürbiskernöl [12]
Carne di manzo in salsa acida | cipolle rosse | aceto di mele | olio di semi di zucca
Marinated Beef Salad| red onions | apple cider vinegar | pumpkin seed oil
17€

Marinierter Couscous | herbstliche Gemüsevielfalt aus der Region [1, 9]
Cous cous marinato | varietà di verdure autunnali del territorio
Marinated couscous | selection of local autumn vegetables
16€

***

SUPPEN – ZUPPE – SOUPS

Klare Rindssuppe | Pressknödel oder Leberknödel oder Milzschnitten vom Rind [1, 3, 7, 9]
Brodo di manzo | canederli pressati o canederli di fegato o crostini di milza di manzo
Clear beef broth | pressed cheese dumpling or liver dumpling or beef spleen croutons
10,5€

Cremesuppe von gerösteter Topinambur und Knollensellerie | gehobelte Mandeln [7, 8, 9]
Vellutata di topinambur e sedano rapa arrostiti | mandorle a lamelle
Cream of roasted Jerusalem artichoke and celeriac soup | flaked almonds
11€

***

WARME VORSPEISEN – PRIMI – WARM STARTERS

Hausgemachte Ravioli | geschmortes einheimischem Rindfleisch | hofeigene Steckrüben [1, 3, 7, 9, 12]
Ravioli fatti in casa | manzo locale brasato | rape svedesi di nostra produzione
Homemade ravioli | braised local beef | homegrown swedes
21€

Hausgemachte Rigatoni aus Bio-Hartweizenmehl | Pesto von hofeigenem Schwarzkohl | Pinienkerne | gereifter Ziegenkäse von der Algunder Sennerei [1, 3, 7]
Rigatoni fatti in casa con farina biologica di grano duro | pesto di cavolo nero di nostra produzione | pinoli | formaggio di capra stagionato della Latteria di Lagundo
Homemade rigatoni with organic durum wheat flour | homegrown black kale pesto | pine nuts | aged goat's cheese from the Lagundo dairy
19€

Risotto „Vialone Nano" | Kürbis | hofeigene Yuzu | hausgeräucherte Entenbrust [7, 9, 12]
Risotto «Vialone Nano» | zucca | yuzu di nostra produzione | petto d'anatra affumicato
"Vialone Nano" risotto | pumpkin | homegrown yuzu | house-smoked duck breast
22€

NIEDERMAYR
THOMAS

HAUPTSPEISEN – SECONDI – MAIN COURSES

Variation vom einheimischen Wildhasen | Keule | Schulter | Rücken | Knödel [1, 3, 7, 9]
Variazione di lepre selvatica del territorio | coscia | spalla | sella | canederli
Trio of local wild hare | leg | shoulder | saddle | dumplings
38€

In Rotwein geschmorte Backe vom einheimischen Rind | hofeigene Kastanienspätzle [1, 3, 7, 9, 12]
Guancia di manzo locale brasata al vino rosso | spätzle alle castagne di nostra produzione
Local beef cheek braised in red wine | homemade chestnut spätzle
32€

Zu beiden Gerichten servieren wir Gewürzrotkohl und hofeigene kandierte Kastanien. | Entrambi i piatti sono accompagnati da cavolo cappuccio rosso speziato e castagne candite di nostra produzione. | Both dishes are served with spiced red cabbage and candied chestnuts from our own farm.

Gebratenes Forellenfilet | Fenchel | Kartoffel-Rote-Bete-Terrine [4, 7]
Filetto di trota rosolato in padella | finocchio | terrina di patate e barbabietole rosse
Pan-fried trout fillet | fennel | potato and beetroot terrine
31€

Hausgemachte Bio-Kartoffelblattln | Vinschger Sauerkraut [1, 3, 7]
Sfoglie fritte di patate biologici fatti in casa | crauti della Val Venosta
Homemade Kartoffelblattln (traditional fried potato pastries) | sauerkraut from Val Venosta
19€

* * *

Zusätzliche Portion hausgemachtes Brot [1]
Porzione extra di pane fatto in casa
Extra portion of homemade bread 4€

* * *

DESSERTS – DOLCI – DESSERTS

Affogato | Espresso | Vanilleeis [3, 6, 7]
Affogato | Espresso | Gelato alla vaniglia
Affogato | espresso | vanilla ice cream 6€

Kastanienmousse im Glas | hofeigene Heidelbeeren | Quittensorbet [3, 7]
Mousse di castagne al bicchiere | mirtilli del nostro podere | sorbetto di mele cotogne
Chestnut Mousse Served in a Glass | blueberries from our farm | quince sorbet
12€

Orangen-Crème-brûlée | Granatapfel-Orangen-Sorbet [3, 7]
Crème brûlée all'arancia | sorbetto al melograno e all'arancia
Orange crème brûlée | pomegranate and orange sorbet
12€

Sorbetvariation von hofeigenen Früchten
Variazione di sorbetti a base di frutta del nostro podere
Selection of sorbets made from our own fruit
10€

Süßwein – Passito – dessert wine 2025 0,05L 11€

NIEDERMAYR
THOMAS

Wir legen Wert auf einheimische Produkte. In unserem Hofrestaurant verwenden wir daher nur Eier, Milchprodukte und Fleisch/Fleischerzeugnisse aus der EU.

Diamo grande importanza ai prodotti locali. Nel nostro ristorante agricolo utilizziamo solo uova, latticini e carne/prodotti a base di carne provenienti dall'UE.

We value local products. We therefore use only eggs and dairy products originating from the EU.

ALLERGENE – ALLERGENI – ALLERGENS

1 Glutenhaltiges Getreide · 2 Krebstiere · 3 Eier · 4 Fisch · 5 Erdnüsse · 6 Soja 7 Milch 8 Schalenfrüchte · 9 Sellerie · 10 Senf · 11 Sesam · 12 Schwefeldioxid/Sulfite · 13 Lupinen · 14 Weichtiere

1 Cereali contenenti glutine · 2 Crostacei · 3 Uova · 4 Pesce · 5 Arachidi · 6 Soia · 7 Latte 8 Frutta a guscio · 9 Sedano · 10 Senape · 11 Sesamo · 12 Anidride solforosa e solfiti · 13 Lupini · 14 Molluschi

1 Cereals containing gluten · 2 Crustaceans · 3 Eggs · 4 Fish · 5 Peanuts · 6 Soybeans · 7 Milk · 8 Nuts · 9 Celery · 10 Mustard · 11 Sesame · 12 Sulphur dioxide/sulphites · 13 Lupin · 14 Molluscs

Mo, Do & Fr 17–23 Uhr
Sa & So 11–23 Uhr
Di & Mi geschlossen

Warme Küche 12-14 und 18-21 Uhr

Lun, Gio & Ven 17–23
Sab & Dom 11–23
Mar & Mer chiuso

Cucina calda dalle ore 12-14 e 18-21

Mon, Thu & Fri 5 – 11 pm
Sat & Sun 11 am – 11 pm
Tue & Wed closed

Hot meals served from 12 am to 2 pm and 6 pm to 9 pm